

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Зуринский детский сад общеразвивающего вида №2**

**Приказ**

от 02 сентября 2024 года

83

**« Об организации питания  
воспитанников и работников ДОУ  
в 2024 - 2025 учебном году»**

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.3648-20 и организации сбалансированного рационального питания воспитанников и сотрудников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 -2025 учебном году **приказываю:**

1. Организовать с 02.09.2024 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

1.1. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3648-20 от 28 сентября 2020 г. N 28 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.2. Пролонгировать следующие приложения:

- график закладки основных продуктов (приложение № 1).

- график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).

- график питания детей в группах и работы пищеблока (приложение №3).

1.3. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания. (приложение № 4)

1.4. Утвердить План работы Совета по питанию (приложение № 5).

2. Возложить ответственность за организацию питания на зав. хозяйством Бродникову К.С.

2.1. Ответственному за питание К.С.Бродниковой контролировать за :

2.2. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого воспитанника и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания воспитанников;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующей.

Представлять меню для утверждения заведующей на кануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в организации - поварам, завхозу.

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность Бродникова К.С., завхозом.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями организации и поставщика.

3.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи ежедневный контроль за закладкой основных продуктов в котлы возложить на Чиркову О.А., медсестру.

5. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии ответственного лица.

6. Создать комиссию по питанию в составе:

председатель комиссии – Стрелкова Светлана Васильевна, заведующий;

члены комиссии:

Стрелкова Татьяна Александровна, председатель ПО ДОУ;

Чиркова Ольга Аркадьевна, медицинская сестра;

Шулепова О.Ю. представитель родительского комитета.

6.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующую.

Бродниковой Ксении Сергеевне, заведующему хозяйством ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером организации.

7. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников завхоза Бродниковой К.С. (о больничных листах сообщать ей).

8. Всем сотрудникам, питающимся в организации, включать в меню 1, 3 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

Первая младшая группа	Воспитатели: Ускова Мария Олеговна; Жданова Анна Михайловна Помощники воспитателя: Сергеева Татьяна Аркадьевна, Корепанова Наталья Петровна
Вторая младшая средняя группа	Воспитатели: Жданова Анна Михайловна; Стрелкова Татьяна Александровна; Помощники воспитателя: Королева Алена Тимофеевна, Корепанова Наталья Петровна; .
Старшая подготовительная группа	Воспитатели: Никитина Ирина Анатольевна; Шкляева Елена Геннадьевна; Помощники воспитателя: Баженова Ульяна Владимировна, Корепанова Наталья Петровна;

12. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

13. Утвердить Программу производственного контроля.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру и заведующую хозяйством.

Заведующий

С.В. Стрелкова

С приказом ознакомлен(а):

	Шкляева Е.Г		Балобанова Е.В.
	Никитина И.А		Овчинникова М.Н.
	Жданова А.М.		Королева А.Т.
	Ускова М.О.		Бродникова К.С.
	Шкляева Е.Г		Сергеева Т.А.
	Баженова У.В		Корепанова Н.П.

### График закладки основных продуктов

1 Завтрак	
7.00	Вода для вторых и третьих блюд
7.30	Молоко для каши
7.00	Масло в кашу, сахар для 1-го завтрака
7.40	Нарезка хлеба
2 Завтрак	
9.30	Продукты для 2-го завтрака
Обед	
8.50	Мясо для первых блюд
9.00	Овощи для салатов
9.15	Сухофрукты для третьих блюд
9.45	Кисель
10.00	Тесто для выпечки
10.10	Крупы для вторых блюд
10.15	Мясо для вторых блюд
10.15	Рыба для вторых блюд
10.15	Приготовление котлет
10.00-11.05	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
10.30	Картофель для вторых блюд
11.30	Масло во 2-ое блюдо, сахар в 3- блюдо
11.30	Аскорбиновая кислота в третьи блюда
11.30	Нарезка хлеба
10.45	Лук, морковь, свёкла для первых и вторых блюд
Полдник	
13.30	Вода или молоко для третьих блюд
14.30	Продукты для полдника

**График выдачи готовой продукции**

<b>Время</b>	<b>Группа</b>
<b>(первый завтрак 8.00-8.30)</b>	
<b>8.00</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>8.20</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>8.30</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>
<b>(второй завтрак 10.00)</b>	
<b>10.00</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>10.00</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>10.00</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>
<b>(обед 11.35 -12.35)</b>	
<b>11.35</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>12.20</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>12.35</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>
<b>(полдник 15.05-15.20)</b>	
<b>15.05</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>15.15</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>15.20</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>

**График питания детей в группах.**

<b>Время</b>	<b>Группа</b>
<b>(первый завтрак 8.10-8.50)</b>	
<b>8.10 – 8.20</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>8.35 – 8.45</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>8.40 – 8.50</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>
<b>(второй завтрак 10.10 – 10.20)</b>	
<b>10.10 – 10.20</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>10.10 – 10.20</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>10.10 – 10.20</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>
<b>(обед 11.45 -13.10)</b>	
<b>11.45 -12.20</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>12.30 – 12.50</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>12.45 -13.10</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>
<b>(полдник 15.05-15.20)</b>	
<b>15.15 -15.30</b>	<b>Первая младшая группа</b>
<b>15.25 -15.50</b>	<b>Вторая младшая средняя группа</b>
<b>15.25 – 15.40</b>	<b>Старшая подготовительная группа</b>

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
на 2024 – 2025 учебный год.**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Организационная работа	сентябрь	Заведующая
2	Издание приказов по организации питания МБДОУ на 2017-2018 уч. год	сентябрь	Заведующая
3	Заседание совета по питанию	ежеквартально	Заведующая
4	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повар Балобанова Е.В..
5	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
6	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	Завхоз Ускова Е.П.
7	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз Ускова Е.П.
8	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Чиркова О.А.

**Работа с родителями**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели групп
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	Воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	март	Воспитатели групп
5.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	апрель	Воспитатели групп

**Работа с кадрами**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Проверка знаний Сан ПиН поваров.	Ноябрь	Заведующая
2.	Проверка работы «Бракеражной комиссии»	ежемесячно	Заведующая
3.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация	Ноябрь	медсестра

	процесса питания».		
4.	Проверка «Состояние работы по организации питания»	ежеквартально	Комиссия по питанию
5.	Рабочее совещание по итогам работы групп	июнь	Заведующая

### Работа с детьми

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	март	Воспитатели групп
3.	Изготовление макета «Живые витаминки»	январь	Воспитатели групп
4.	Экскурсия детей на пищеблок.	март	Воспитатели групп
5.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазёры»	апрель	Воспитатели групп
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	В течении года	Воспитатели групп

### Контроль за организацией питания

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Завхоз Ускова Е.П.
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Завхоз Ускова Е.П.
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Повар Балобанова Е.В..
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повар Балобанова Е.В. бракеражная комиссия
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующая
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Заведующая
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения		Повар Балобанова Е.В.
8	Обеспечение С-витаминизации и рациона питания.	ежедневно	Заведующая
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	ежедневно	Завхоз Ускова Е.П.
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	медсестра
11	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Заведующая, медсестра
12	Контроль за организацией процесса кормления в группах систематически	ежедневно	Комиссия по питанию

13	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Комиссия по питанию
14	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
15	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Комиссия по питанию
16	Комиссия по питанию	1 раз в квартал	Комиссия по питанию
17	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Повар Балобанова Е.В.
18	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
19	Снятие проб с блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия

#### Работа с поставщиками

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Заключение договора на поставку продуктов.	ежеквартально	Заведующим
2	Подача заявок на продукты.	1 раза в неделю	Завхоз Ускова е.п.
3	Постоянный контроль: за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

**План работы совета по питанию**

**МБДОУ Зуринский детский сад №2**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Утверждение плана работы на учебный год.	сентябрь	Председатель Совета по питанию
2	Ведение документации на пищеблоке	Ежедневно	Повар Завхоз
3	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания	Ежемесячно	Завхоз
4	Отчет комиссии по питанию.	май	Заведующий
5	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.	декабрь	Заведующий
6	Выполнение натуральных норм питания	декабрь	медсестра
7	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.	По мере поступления	Завхоз
8	Выполнение режима питания	Постоянно	медсестра
9	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.	Постоянно	Завхоз
10	Выполнение натуральных норм питания.	Постоянно	Завхоз
11	Подведение итогов работы совета	Август	Председатель совета по питанию